**Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з навчально-виховної роботи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Коляда

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ р.

**ПРОТОКОЛ**

**відвідування відкритого заняття**

***Викладач*** \_Бабанов Ігор Геннадійович\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кафедра / циклова комісія \_кафедра технології харчування\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Інститут/факультет/філія/коледж \_\_Інженерно-технологічний інститут\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма навчання \_денна\_\_\_\_\_\_, спеціальність 181 «Харчові технології»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

курс\_4\_\_\_, група ТХ-20.3-1-iti, ТХ-18-1-iti

***Навчальна дисципліна***\_ Управління якістю та безпекою харчової продукції \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вид заняття \_лекція\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема заняття \_Системи управління якістю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_ 28.10.202.\_\_\_\_\_\_\_\_ Початок заняття \_\_1000\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Аудиторія \_03\_\_\_\_\_

**Короткий аналіз відкритого заняття**

Лекційний матеріал викладено на високому методичному рівні, логічно та послідовно. Під час заняття лектор наводив студентам практичні приклади, що дозволило краще засвоїти матеріал.

Під час проведення лекції Бабанов І.Г. наголошував студентам про важливість володіння знаннями, вміннями та навичками, отриманими під час навчання для адаптації у виробничих умовах, творчого вирішення завдань харчової промисловості. Викладення лекційного матеріалу було представлено в доступному інформативному форматі з застосуванням мультимедійної презентації (в цілому було використано 25 слайдів).

Упродовж лекційного заняття лектор тримав постійний контакт з аудиторією.

Бабанов І.Г. провів лекційне заняття впевнено і спокійно, раціонально використовуючи жестикуляцію. Матеріал подано чітко, голосно, з необхідною виразністю та інтонацією.

**Висновки**

1. Загальна констатація навчального та науково-методичного рівня заняття: лекція проведена на високому науково – методичному рівні, лектор професійно володіє знаннями з дисципліни «Управління якістю та безпекою харчової продукції» і доносить їх до слухачів у доступній формі.

2. Рівень проведення заняття: «високий», «достатній», «низький» (потрібне підкреслити або доповнити) \_високий\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пропозиції щодо вдосконалення рівнів проведення відкритого заняття:

професійного \_робити більш глибокий акцент на використання наведеного матеріалу по використанню систем управління якістю продукції в закладах ресторанного господарства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наукового \_більш широко використовувати в викладанні матеріалу посилання на фундаментальні наукові основи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

методичного \_дотримуватися більш чіткого дотримання композиційної побудови лекції\_\_\_\_\_\_\_

організаційного \_ширше використовувати при викладанні матеріалу зворотній зв’язок з здобувачами\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Відкрите заняття відвідали: посада, ПІП, підпис:\_

1. \_зав. кафедрою Технології харчування доц. Ратушенко А.Т.\_
2. \_проф. Калакура М.М\_

4. \_доц. Салухіна Н.Г. \_

Думка лектора:

З висновками згоден (не згоден – обґрунтувати):\_\_згоден, зауваження і побажання були доречними\_

З відгуком ознайомлений: «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 підпис

Результати відвідування відкритого заняття обговорені на засіданні кафедри \_Технології харчування

Протокол № \_\_\_ від «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ратушенко А.Т.)